Historia czekolady liczy ok. 2,8 tys. lat, choć zaledwie od niespełna 200 lat jemy ją w tabliczkach i bombonierkach. Ludy mezoamerykańskie piły ją nie na słodko, ale na ostro, np. z dodatkiem chili lub innych ostrych przypraw. Służące do wyrobu czekolady ziarna kakaowca były niegdyś środkiem płatniczym, a kawiarnie, gdzie od XVII pito czekoladę, zarzewiem rewolucji. Co w czekoladzie siedzi?

O czekoladzie powiedziano i napisano już wiele. Dobrego i złego. Tym razem o czekoladowej historii i właściwościach opowiada historyk z Uniwersytetu Śląskiego dr Jacek Kurek, który prześledził dzieje smakołyku od jego początków aż po współczesne pralinki, po czym opisał je pracy pt. "Słodko-gorzka historia przyjemności". Przedstawiamy rezultaty jego dociekań.

U źródeł czekolady

Czekolada jest dziełem Olmeków - ludu mezoamerykańskiego, który wyginął, co najmniej, 400 lat przed Chrystusem. Tradycję produkcji czekolady kontynuowali potem Majowie i Aztekowie i inne ludy Ameryki Południowej. Ziarna kakaowca były ich walutą. Najbogatsi władcy mieli w swoich spichlerzach blisko miliard ziaren, bardzo starannie poukładanych. Tymi ziarnami płacono, ale zarazem je pito. Robiły to wyłącznie wyższe klasy społeczne. Plantacje kakaowca utożsamiano ze skarbem i dowodem bogactwa.

Kurek: czekolada z biologicznego punktu widzenia to kalorie i zatwardzenie

"Do dziś wielu uważa, że czekolada to afrodyzjak czy dobry środek przeciwko depresji. Jednak ze składu chemicznego nic z tych rzeczy nie wynika; substancji, które mogłyby pomagać, jest niedużo i nie ma to żadnego praktycznego wymiaru. Jedyny łatwo wyczuwalny, szybko zauważalny - w znaczeniu dosłownym - związek między biologicznością człowieka a czekoladą to - poza kaloriami - zatwardzenie" - wskazał naukowiec.

Jego zdaniem sukces czekolady, poza smakiem i finezją przyrządzania, to efekt jej niezwykłości. "Czekolada roztapia się w temperaturze ciała człowieka - kostka włożona do ust powinna tam być tak długo jak wytrzyma, nie należy jej gryźć - wówczas przychodząca przyjemność jest powolna, stopniowalna, ujawnia się po kilku sekundach. To chyba jedyna rzecz, która w tak niewielkiej ilości daje tak dużą przyjemność" - dodał dr Kurek.

Najmniej ryzykowna z przyjemności

Na korzyść czekolady przemawia także to, że - w zestawieniu np. z alkoholem, nikotyną czy seksem - jest to najbezpieczniejsza z przyjemności, o najmniejszym ryzyku - poza dodatkowymi kaloriami i koniecznością większej dbałości o zęby. "Nieporównywalnie bezpieczniej jest oddawać się hedonizmowi czekoladowemu niż pozostałym, choćby dlatego, że czekolada nie uzależnia. Jedyne co ryzykujemy, to częstsze wizyty u dentysty i trochę kalorii" - wskazał historyk.

Teobromina, magnez i tłuszcz kakaowy - co w czekoladzie siedzi... a co nie?

Z punktu widzenia składu czekolady, składnikiem ją wyróżniającym jest teobromina - związek chemiczny wyprodukowany przez drzewo kakaowca po to, by bronić się przed zjadaniem nasion przez niepożądanych intruzów. Stąd np. zwierzęta nie lubią czekolady, co widzą np. właściciele psów. Czekolada ma dużą wartość energetyczną. Pięć tabliczek - pół kilograma - wystarczy, by pokryć dzienne zapotrzebowanie na energię. Niektórzy naukowcy negują także tezę o dużej zawartości magnezu w czekoladzie (więcej jest go w np. w sałacie) oraz o dobroczynnym wpływie tłuszczu, jakim jest masło kakaowe - wskazują, że to zwykły tłuszcz.

Europejczycy nie od razu poznali się na czekoladzie

Europejczycy zetknęli się z czekoladą w 1502 r. w czasie czwartej wyprawy Krzysztofa Kolumba, kiedy rabunkowo przejęli jeden ze statków Majów. Nie rozumieli wówczas, dlaczego Majowie z tak ogromnym pietyzmem traktują te bardzo starannie poukładane i posegregowane ziarna. Ponieważ nie znali języków tamtejszych ludów, wszystko wyrzucili, nie wiedząc, że był to poważny transport waluty.

"Ziarna kakaowca to chyba jedyne w historii pieniądze, które rosły na drzewach, choć musimy pamiętać, że również Chińczycy używali sprasowanej herbaty jako środka płatniczego" - powiedział dr Kurek.

Dopiero kilkadziesiąt lat później w Europie zaczęto rozumieć w czym tkwi uroda czekolady, choć początki jej spożywania nie były łatwe. "Ostre smaki kojarzono w Europie z diabelskimi. Dlatego siostry zakonne robiły wszystko co w ich mocy, żeby osłodzić czekoladę odrobiną wanilii, cynamonu, bitej śmietany. I już w XVII wieku zrobiło się zupełnie słodko, podczas gdy jeszcze w wieku XVI pytano papieża, czy picie czekolady nie jest złamaniem postu" - powiedział historyk.

Gdyby czekolada nie była droższa od kawy, dziś zamiast kawiarni - mielibyśmy czekoladarnie / Kawiarniane debiuty czekolady

Płynną czekoladę serwowano już w pierwszych kawiarniach, które zaczęły pojawiać się w Europie w XVII wieku. Jak mówił dr Kurek, mogłyby one nazywać się "czekoladarniami" gdyby nie fakt, że czekolada była znacząco droższa od kawy, a ponadto nie dawała intensywnej, pobudzającej mocy. Dlatego szybko w Europie to kawa stała się ważniejszym trunkiem, a czekolada, którą najpierw pito, a potem także jedzono, jedynie rodzajem deseru i wyrafinowanej przyjemności. Pierwsza tabliczka czekolady pojawiła się w 1849 r., a pierwsza bombonierka w 1867 r.

Rozpowszechnienie czekolady zawdzięczamy Ludwikowi XIV, który w XVII wieku zatrudnił na swoim dworze specjalistów od serwowania kawy i czekolady; za nim zrobili to inni. W końcu XVII wieku w we Włoszech, Francji i Anglii pojawiły się pierwsze kawiarnie. W samym Londynie w pierwszym dziesięcioleciu XVIII było już ich ok. 3 tys., a w Paryżu w czasie wybuchu rewolucji francuskiej ok. 2 tys. W Polsce pierwsza powstała w latach 20. XVIII wieku, za króla Augusta II Sasa.

Kawiarnie od początku budziły negatywne emocje władców, ponieważ były miejscami spotkań. Próbowano nawet zamykać je na mocy specjalnych dekretów, ale bezskutecznie. "W tych kawiarniach ostatecznie wybuchną wszystkie istotne nowoczesne rewolucje Europy Zachodniej - seksualne, obyczajowe, literackie" - wskazał dr Kurek, przypominając, że kawiarnie gromadziły coraz więcej osób nie tylko z najwyższych elit, ale i średniej klasy. Tu spotykano się, rozmawiano i buntowano.

Dziś po czekoladę może sięgnąć każdy z nas, i to nie tylko w kawiarni. Wiele osób wprost nie wyobraża sobie dnia bez skorzystania z tej możliwości.

Źródło - msn.com.pl - kuchnia